Riapre il Fat Duck di Heston Blumenthal, menù a 350 euro

fat-duck-4-new-1500x1125-185a48de

Per gli amanti della cucina molto sperimentale (e per chi se lo può permettere e ha la pazienza di aspettare mesi prima di ottenere una prenotazione) ha riaperto The Fat Duck, il mitico ristorante a Bray, nel Berkshire, premiato con tre stelle Michelin sin dal 2004. Heston Blumenthal, celeberrimo cuoco, molto coccolato dai media e dai gourmet, aveva chiuso il locale in febbraio per ristrutturarlo (costo: 3,7 milioni di euro). Ora ha un nuovo look e una nuova cucina. Il 49enne chef inglese si era trasferito per sei mesi a Melbourne, in Australia e col suo pop-up dell'Anatra Grassa aveva avuto un successo strepitoso: 250mila persone avevano infatti cercato di prenotare i posti a tavola, assegnati poi a sorte.

Pure stavolta lo chef promette fuochi d'artificio. Ciò nonostante, sono spariti diversi piatti che lo hanno reso celebre – dal porridge di lumaca, al salmone alla liquirizia fino al gelato alle uova e pancetta. Il suo nuovo menù (chiamato «The Journey») gira tutto attorno al «viaggio» (la carta data all'ospite, difatti, è una mappa). Sottolinea Blumenthal: «Un viaggio di riscoperta di sensazioni dell'infanzia». Parte dalla costa, prosegue per la spiaggia, il bosco e finisce in un mondo incantato. Un tour nostalgico che dura quattro ore e costa circa 350 euro (escluse le bevande). Al prezzo del conto finale si deve aggiungere il 12,5% per il servizio.

L'obiettivo: *«Dare a ogni commensale la stessa sensazione di esilarante gioia che ha un bimbo in un negozio di caramelle»*. I piatti sono chiaramente ispirati a Alice nel Paese delle Meraviglie («Mi scusi, sembra esserci un coniglio nel mio tè» o «Posso avere dei soldi per il gelataio?») Il dessert? Fluttua su un cuscino che si libera in aria sopra il tavolo, senza l'aiuto di fili o elio (nella foto). Nel ristorante a ovest di Londra ci saranno ora 70 persone per cucinare e servire le 40 persone a tavola (erano 45 fino a prima della ristrutturazione).

[gallery columns="4" ids="86061,86062,86063,86064"]

A dir la verità, in pochi avrebbero scommesso sul suo successo. Heston Blumenthal, che di sé dice «Sono un autodidatta», ha aperto il suo Fat Duck nel 1995, in un pub fatiscente di Bray: il menù è classico, ma dietro i gallicismi si celano parecchie tecniche scientifiche, che ben presto rivoluzionano il modo di cucinare, di presentare il cibo, di gustare i piatti. Nel frattempo, la star della cucina cosiddetta molecolare, ha scritto bestseller, ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali e condotto diversi programmi tv. Il lesto mago della nuova cucina britannica stupisce anche col suoDinner (2 stelle Michelin) al pian terreno del lussuoso hotel Mandarin Oriental di Londra con piatti che rivelano un approfondito studio di antichi ricettari. È inoltre proprietario di altri due pub a Bray, il The Crown at Bray e il The Hinds Head, quest'ultimo con una stella Michelin.

Fonte: cucina.corriere.it